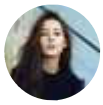
Minuman sarang walet



Shana Rode

Bahan-bahan

1 keping sarang walet yang sudah dibersihkan

Gula batu

Air matang

buah segar seperti anggur, strawberry atau goji berry

Langkah

1. Siapkan sarang burung, kemudian cuci bersih. Terkadang masih ada bulu yang menempel sehingga pastikan sarang dalam kondisi bersih sebelum anda mengolah lebih lanjut.

2. Rendam sarang burung dalam sebuah wadah atau baskom. Gunakan air bersuhu normal jangan menggunakan air es apalagi air panas agar tidak merusaknya.

3. Selang 2 jam, sarang walet yang direndam akan mengembang. Jika dirasa sudah cukup mengembang, bisa anda angkat dan mulai tiriskan.

4. Siapkan sebuah panci berisi 400ml air,

didihkan

5 Masukkan gula batu, anda bisa menentukan seberapa banyak yang akan anda gunakan. Namun, hindari penggunaan gula yang terlalu banyak mengingat akan merusak rasa dari sarang walet itu sendiri.

6 Ketika gula sudah larut sempurna, kecilkan api kompor dan masukkan sarang burung yang ditiriskan sebelumnya selama 2-5 menit agar anda masih bisa merasakan tekstur dan rasa khas dari sarang walet itu sendiri.